

Deutsch mithilfe der Hauswirtschaftslehre lernen

Ilona Mähönen

Kandidatenarbeit

Germanische Philologie

Universität Oulu

2021

INHALT

1 EINLEITUNG.....	3
2 THEORIE.....	4
2.1 Deutsch und Hauswirtschaftslehre im Lehrplan	5
2.2 CLIL	5
2.3 Unterricht planen.....	7
3 HAUPTTEIL.....	9
3.1 Die Lerneinheit.....	9
3.2 Die erste Stunde.....	11
3.3 Die zweite Stunde.....	13
3.4 Die dritte Stunde.....	16
3.5 Mögliche Variationen.....	18
4 ZUSAMMENFASSUNG.....	19
LITERATUR	20
ANLAGEN	21

1 EINLEITUNG

Diese Kandidatenarbeit verbindet Deutsch und Hauswirtschaftslehre. Die Fächer sind unterschiedlich, aber können einander unterstützen. In den finnischen Rahmenplänen und Standards für den grundbildenden Unterricht (Lehrplan, auf Finnisch *Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet*) wird geschrieben, dass man im Unterricht die verschiedenen Fächer verbinden sollte (Opetushallitus 2016, 31). Das kann man durch die Zusammenarbeit der Lehrpersonen erreichen, oder wenn eine Lehrperson mehrere Fächer beherrscht.

Ich habe jetzt anderthalb Jahre als Lehrerin für Hauswirtschaftslehre gearbeitet. In der Zukunft lehre ich hoffentlich auch Deutsch. Ich wollte ein Thema für die Kandidatenarbeit wählen, das mir und anderen nützlich sein kann. Hauswirtschaftslehre und Deutsch ist keine übliche Kombination, aber die Ideen in dieser Arbeit kann man auch mit anderen Sprachen verwenden. Als ich selbst in der Grundschule war, machten wir einen Abend mit der Deutschlehrerin Käsefondue. Das ist mir in Erinnerung geblieben. Hauswirtschaftslehre ist ein vielseitiges Fach und bietet deswegen schöne Möglichkeiten zum Lernen einer Sprache.

Es gibt zahlreiche Methoden zum Sprachenlernen. In dieser Arbeit wird die CLIL-Methode (*Content and Language Integrated Learning*) verwendet, was laut dem Goethe-Institut (2020) ein „Bildungsansatz im Rahmen des fach- und sprachenintegrierten Lernens“ bedeutet. Die Idee von CLIL ist, dass man die Sprache mithilfe anderer Fächer lernt. Die Sprache wird sowohl für Lernen als auch für Kommunikation im Klassenraum verwendet (Darn 2020a).

In dieser Arbeit wird eine Lerneinheit erarbeitet, die Deutsch und Hauswirtschaftslehre verbindet. Die Lerneinheit besteht aus drei Stunden, die jeweils 90 Minuten dauern. Vor allem wird geplant, wie Deutsch im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichts gelernt wird.

2 THEORIE

In diesem Kapitel werden zuerst die Fächer Hauswirtschaftslehre und Deutsch vorgestellt: Wann und wie viel werden sie gelernt? Das Hauptgewicht liegt auf Sprachenlernen in der 7. bis 9. Klasse, weil ich selbst mit SchülerInnen in diesen Klassen arbeite.

Hauswirtschaftslehre ist ein obligatorisches Fach, das man ab der 7. Klasse in der finnischen Grundschule lernt. In den meisten Schulen haben die SchülerInnen in der 7. Klasse wöchentlich drei Stunden Hauswirtschaftslehre im Stundenplan. In einigen Schulen sind die Stunden auf die 7. und 9. Klasse geteilt. In der 8. und 9. Klasse ist Hauswirtschaftslehre als wahlfreies Fach zu wählen. Hauswirtschaftslehre ist das beliebteste wahlfreie Fach (Opetushallitus 2019), weil die SchülerInnen gerne kochen, backen und essen. Hauswirtschaftslehre beinhaltet auch Aufräumen, Konsumieren und Lernen der nachhaltigen Entwicklung.

In Finnland kann man Deutsch als A-Sprache oder B-Sprache wählen, wobei die A-Sprachen in der Primarstufe und die B-Sprachen in der Sekundarstufe 1 oder 2 beginnen... Die Möglichkeit, Deutsch als Fremdsprache zu lernen, ist von der Schule abhängig. Laut *Suomen kieltenopettajien liitto ry* (Der finnische Sprachlehrerverband, 2020) beginnt die A1-Sprache in der 1. Klasse und ist oft Englisch. Die A2-Sprache beginnt normalerweise in der 4. Klasse. Die B1-Sprache ist meistens Schwedisch und beginnt in der 6. Klasse. Die B2-Sprache beginnt gewöhnlich in der 8. Klasse und die B3-Sprache kann man in der gymnasialen Oberstufe wählen. Typischerweise lernen die SchülerInnen die Sprache wöchentlich zwei Stunden.

Im Jahr 2019 lernten mehr als 9000 SchülerInnen in der 7. bis 9. Klasse Deutsch als A-Sprache (A1 oder A2). In demselben Jahr lernten zirka 7000 SchülerInnen in der 7. bis 9. Klasse Deutsch als B2-Sprache. Die Zahl von denen, die Deutsch als A-Sprache hatten, war ungefähr gleich geblieben zwischen 2009-2019. (Opetushallitus 2019.)

Hauswirtschaftslehre ist das am meisten gewählte wahlfreie Fach in der Grundschule. Deutsch ist die beliebteste B2-Sprache und die viertbeliebteste A-Sprache (nach Englisch, Finnisch und Schwedisch). Die Kombination von diesen zwei Fächern könnte noch die Beliebtheit von beiden Fächern stärken.

2.1 Deutsch und Hauswirtschaftslehre im Lehrplan

Die finnischen Rahmenpläne und Standards für den grundbildenden Unterricht, kurz gesagt Lehrplan, geben die Lernziele für alle Fächer, die in der Grundschule gelernt werden, vor (Opetushallitus 2016). Hier werden erstens die wichtigsten Lernziele der Hauswirtschaftslehre und des Sprachenlernens vorgestellt. Zweitens wird durch den Lehrplan begründet, warum man verschiedene Fächer verbinden sollte.

In der Hauswirtschaftslehre lernen die SchülerInnen, wie man sich vernünftig und nachhaltig im Haushalt benimmt (Opetushallitus 2016, 437). Die SchülerInnen lernen zum Beispiel, wie man kocht und backt, die Küche putzt, die verschiedenen Haushaltsgeräte benutzt und wie viel die Zutaten für eine Pizza kosten. Laut Opetushallitus (2016, 437) unterstützt Hauswirtschaftslehre auch die Organisationsfähigkeiten und Fähigkeiten in einer Gruppe zu arbeiten.

Die Ziele des Sprachenlernens sind vielseitig und hier werden nur einige genannt. Von der 7. bis 9. Klasse sollten die SchülerInnen ihr kulturelles Sprachbewusstsein entwickeln. Die SchülerInnen lernen kulturelle Aspekte der Sprache. Sie werden auch dabei unterstützt, sich verschiedene Methoden zum Sprachenlernen anzueignen. Natürlich werden auch Sprechen, Lesen und Schreiben der Sprache gelernt. (Opetushallitus 2016, 353.)

Im Unterricht sollte man verschiedene Fächer verbinden. In der Hauswirtschaftslehre kann man praktisch vertiefen, was man in anderen Fächern gelernt hat. Zusammenarbeit mit anderen Fächern ermöglicht vielseitige Lernerfahrungen. Sprachenlernen lässt sich mit vielseitigen Lernumgebungen unterstützen. Sowohl in der Hauswirtschaftslehre als auch im Sprachenlernen werden Paar- und Gruppenarbeit bevorzugt. (Opetushallitus 2016, 31, 354, 438.) In dem nächsten Kapitel 2.2 wird eine Methode vorgestellt, die hilfreich beim Verbinden einer Sprache und einem anderen Fach ist.

2.2 CLIL

Die Abkürzung CLIL kommt aus dem Englischen und bedeutet *Content and Language Integrated Learning*. Auf Deutsch wird CLIL als „Bildungsansatz im Rahmen des fach- und sprachenintegrierten Lernens“ beschrieben. CLIL ist eine Methode, in der das Fremdsprachenlernen mit Inhalten aus anderen Fächern kombiniert wird, zum Beispiel

mit Biologie oder Kunst. (Goethe-Institut 2020.) Der Begriff CLIL wird verwendet sowohl wenn eine Sprache mithilfe eines anderen Fachs gelernt wird als auch wenn ein anderes Fach mithilfe einer Sprache gelernt wird (Darn 2020b).

Die Methode bringt die Sprache zum Alltag (Darn 2020b). Laut Opetushallitus (2016, 397) sollte das Sprachenlernen mit alltäglichen und authentischen Situationen verknüpft werden. Darn (2020b) schreibt weiter, dass das Sprachenlernen in alltäglichen Situationen die Motivation der Lernenden erhöht. Im CLIL wird besonders die Flüssigkeit des Sprechens betont und man sieht, dass die Fehler ein natürlicher Teil des Sprachenlernens sind.

Darn (2020a) gibt konkrete Beispiele, wie man CLIL im Unterricht verwendet. Ein Prinzip ist, dass die Sprache sowohl für Lernen als auch für Kommunikation im Klassenraum verwendet wird. Alle Teile des Sprachenlernens sollten dabei sein: Hören, Lesen, Sprechen und Schreiben. In dem ausführlichen Handbuch für CLIL-Pädagogik vom Goethe-Institut (2018, 74) wird hinzugefügt, dass die Lehrperson die Zielgruppe genau definieren muss: Wie alt sind die LernerInnen, wie gut beherrschen sie schon die Sprache und wie gut kennen sie das andere Fach?

Um die Idee der CLIL-Methode noch zu veranschaulichen, gibt es als nächstes ein Beispiel, in dem Deutsch mithilfe von Kunst gelernt wird. Dieses Beispiel wurde gewählt, weil sowohl Kunst als auch Hauswirtschaftslehre praktische Fächer sind und deswegen viele Ähnlichkeiten haben.

Das Goethe-Institut in Georgien hat ein Projekt mit dem Georgischen Nationalmuseum gemacht: Deutsch Lernen im Museum. Sein und Schein – Statusbestimmende Symbole früher und heute. Die Idee ist, dass man im Museum Deutsch mithilfe der Kunst lernt. Die Lerneinheit ist für Jugendliche und junge Erwachsene geeignet und verlangt einen Museumsbesuch von zwei bis drei Stunden. (Goethe-Institut.)

Die TeilnehmerInnen arbeiten im Museum mit der Lehrperson. Sie bekommen verschiedene Aufgaben: 1) Regeln im Museum, 2) Objekte im Museum suchen und beschreiben und 3) Statussymbole von früher und heute vergleichen. In der ersten Aufgabe müssen die TeilnehmerInnen Karten mit Wörtern ordnen, was im Museum erlaubt und was verboten ist. Auf den Karten sind Wörter wie trinken, rauchen, diskutieren und fotografieren. (Goethe-Institut.)

In der zweiten Aufgabe suchen die TeilnehmerInnen mit Bildern Objekte im Museum. Sie beschreiben die Objekte mithilfe einer Liste mit Adjektiven. In der dritten Aufgabe vergleichen die TeilnehmerInnen Statussymbole von früher und heute. Dazu haben sie im Museum die früheren Statussymbole gefunden und beschrieben. Zusätzlich bekommen sie Bilder von heutigen Statussymbolen (zum Beispiel Yacht, Pool und eine Tasche von Chanel). (Goethe-Institut.)

Die Idee von CLIL ist die Sprache mit Inhalten der anderen Fächer zu verbinden, was in diesem Beispiel gut zu sehen ist. Im Beispiel wird die Fremdsprache vielseitig verwendet. Es gibt unterschiedliche Aufgaben und viele Hilfsmaterialien, entweder auf dem Papier oder konkret im Museum. Gleichzeitig werden die Inhalte von Kunst gelernt. Im Hauptteil dieser Arbeit (Kapitel 3) wird dieses Beispiel mehrmals erwähnt, weil die Lerneinheit, die ausgedacht wird, von diesem Beispiel inspiriert ist.

2.3 Unterricht planen

„Gut begonnen ist halb gewonnen“, sagt ein deutsches Sprichwort. Das Planen des Unterrichts ist wichtig, damit die Lernziele leichter zu erreichen sind. Laut dem Lehrplan (Opetushallitus 2016, 30) wählt die Lehrperson die Lernmethoden auf der Grundlage von Lernzielen. Die passenden Lernmethoden stützen das Lernen. Aus eigener Erfahrung habe ich bemerkt, dass die jüngeren Lehrpersonen mehr Zeit für das Planen brauchen als die erfahrenen Lehrpersonen.

Das Ziel des Fremdsprachenunterrichts ist, dass die Lernenden etwas mit der Sprache tun können: Laut Schart und Legutke (2012, 144) können die Lernenden „Kontakte knüpfen, sich verständigen, andere verstehen, Texte lesen und Texte verfassen, mit denen sie eigene Vorstellungen ausdrücken“. Deutsch zu lernen kann man mit dem Training einer Sportart vergleichen. Wie ein Fußballspieler seine Laufschnelligkeit und Sprungkraft trainiert, müssen auch die Lernenden die Sprache üben. Die Lernenden brauchen wiederholtes und gezieltes Üben. Auch wie die Sportler in einem Fußballteam zusammenarbeiten, nützt die Zusammenarbeit in einer Klasse auch dem Lernen. (Schart & Legutke 2012, 138.)

Die Lehrperson muss zwei große Herausforderungen beim Lernen beachten: Erstens, eine Sprache zu lernen ist mühsam und verlangt ständiges Wiederholen. Deswegen muss die Lehrperson die SchülerInnen motivieren und stützen. Zweitens, Lernende sind

unterschiedlich und brauchen unterschiedliche Übungen. Dazu muss die Lehrperson individuelle Übungen planen und sorgfältig beobachten, wie die SchülerInnen lernen. (Schart & Legutke 2012, 139.) Wenn die Lehrperson die Lernmethode in Zusammenarbeit mit den Lernenden wählt, kann das Motivation der Lernenden erhöhen (Opetushallitus 2016, 31).

Üben einer Sprache kann in zwei grundlegend unterschiedliche Formen geteilt werden: Es gibt das repetitive Üben (wird auch mechanisches Üben genannt) und das elaborierte Üben (wird auch intelligentes Üben genannt). Repetitives Üben bedeutet, dass etwas auswendig gelernt wird. Repetitives Üben ist sinnvoll zum Beispiel für das Aussprachetraining. Wenn das Üben einer Sprache aber nur repetitiv ist, kann es passieren, dass man in richtigen Kommunikationssituationen die isoliert geübten Elemente nicht abrufen kann. Deswegen ist das elaborierte Üben auch wichtig, weil es die SchülerInnen kognitiv fordert, die geübten Elemente anzuwenden. (Schart & Legutke 2012, 139-140.)

Kärnä, Vesterinen, Harmoinen und Aksela (2017) untersuchten, wie zwei Lehrerinnen für Physik und Chemie den Unterricht planen. Die Forscher schlagen Ideen vor, die die Lehrperson beim Unterrichtsplanen beachten sollte. Erstens, das gute Verhältnis zwischen den Lernenden und der Lehrperson ist wichtig. Das Verhältnis wird durch Kommunikation gebildet, wenn die Lernenden Frage stellen dürfen und das Gefühl bekommen, dass die Lehrperson sie anhört.

Zweitens, die Lehrperson hilft den SchülerInnen den Lerninhalt mit dem Alltag zu verknüpfen. Die SchülerInnen sollen verstehen, wofür das Lernen nützlich ist. Der Lerninhalt kann zum Beispiel mit den Hobbys der SchülerInnen in Verbindung stehen. (Kärnä, Vesterinen, Harmoinen & Aksela 2017.) Beim Sprachenlernen gibt es viele gute Möglichkeiten dazu.

Es gibt zahlreiche Hilfsmittel für das Planen des Unterrichts. Das Internet ist voll von Ideen und dazu gibt es die unterschiedlichen Lehrbücher. Im Lehrplan wird betont, dass man beim Planen vor allem die Lernziele und die besonderen Eigenschaften des Fachs beachten soll (Opetushallitus 2016, 30). Letztendlich hat jede Lehrperson einen eigenen Stil und darf ihn auch nutzen. Das ist die Freiheit der finnischen Lehrperson.

3 HAUPTTEIL

Hier wird eine Lerneinheit vorgestellt, die Deutsch und Hauswirtschaftslehre verbindet. Die Lerneinheit ist für SchülerInnen geplant, die in der 8. oder 9. Klasse sind und die Deutsch als A-Sprache lernen. Die SchülerInnen sollten in der 8. oder 9. Klasse sein, damit sie schon Hauswirtschaftslehre in der 7. Klasse gelernt haben und sich die Lehrperson nicht mehr auf die Grundlagen der Hauswirtschaftslehre konzentrieren muss. Das Hauptgewicht kann auf das Sprachenlernen gelegt werden. Die Schüler kennen auch den Klassenraum und wissen ungefähr, wo man was findet.

Die Zielgruppe ist Schüler, die Deutsch als A-Sprache lernen. Diese Gruppe wurde gewählt, weil es mehr A-Sprache-Lernende als B-Sprache-Lernende gibt (Opetushallitus 2019). Der Inhalt der Stunden kann dann vielseitiger sein, weil die SchülerInnen schon die Sprache besser kennen. Am Ende dieses Kapitels werden zusätzlich Ideen vorgestellt, wie man die Lerneinheit auch für die B-Sprache-Lernenden anpassen kann.

3.1 Die Lerneinheit

In dieser Lerneinheit wird die CLIL-Methode verwendet. Die Idee ist, dass man Deutsch mithilfe der Hauswirtschaftslehre lernt. Das Hauptgewicht wird auf den Wortschatz und die Esskultur gelegt. Diese Inhalte wurden gewählt, weil sie gut mithilfe der Hauswirtschaftslehre zu erreichen sind.

Zur CLIL-Methode gehört, dass die Fremdsprache sowohl für das Lernen als auch für die Kommunikation verwendet wird (Darn 2020a). Die Lehrperson sollte so viel wie möglich Deutsch sprechen und die SchülerInnen sollten versuchen, auf Deutsch zu antworten. Wichtig ist zu sprechen, obwohl es Fehler gibt (Darn 2020b). Miteinander dürfen die SchülerInnen auch Finnisch sprechen. Einige der SchülerInnen fühlen sich wahrscheinlich noch scheu Deutsch zu sprechen. Die eine Idee dieser Lerneinheit ist auch den Teamgeist zu verbessern und dafür ist es wichtig, dass die SchülerInnen miteinander kommunizieren, wenigstens auf Finnisch. Die Lehrperson kennt ihre Gruppe und weiß, wie viel Deutsch man fordern kann (Goethe-Institut 2018, 74, Schart & Legutke 2012, 139).

Die Lerneinheit besteht aus sechs Lehrstunden, so dass immer zwei Stunden zusammen sind. Die Dauer der Stunden ist in Finnland von der Schule abhängig: Oft dauert eine Stunde 45 Minuten, andere Möglichkeiten sind zum Beispiel 60 oder 75 Minuten. Weil die Dauer am häufigsten 45 Minuten ist, sind die Stunden in dieser Lerneinheit auch 45 Minuten. Die Lerneinheit besteht also aus drei Doppelstunden, von denen jede Stunde 90 Minuten dauert.

Jede Stunde wird etwas gekocht oder gebacken und die Zutaten müssen gekauft werden. Normalerweise haben die Schulen ein eigenes Budget für Hauswirtschaftslehre. Wenn dieses Budget auch für die Zutaten hier genügend ist, kann die Lehrperson die Zutaten gleichzeitig mit denen für die Hauswirtschaftslehre kaufen.

Damit man die Zeit in der Hauswirtschaftslehre-Klasse effektiv nutzen kann, werden die Rezepte schon in der vorherigen Stunde durchgelesen. Die SchülerInnen bekommen auch Hausaufgaben, die als Vorbereitung für die Stunde in der Küche dienen. Deswegen wäre es ideal, wenn die Stunden in der Küche in eine sechs Wochen -Periode geteilt werden, so dass zwischen den Stunden in der Küche auch Stunden im normalen Klassenraum wären.

Der Klassenraum für Hauswirtschaftslehre ist für 16 SchülerInnen geeignet. Die SchülerInnen arbeiten in vier Küchen in Gruppen von vier. Viele Übungen werden auch in Gruppen gemacht, weil laut Scharf und Legutke (2012, 138) die Zusammenarbeit das Lernen unterstützt. Es kann sein, dass es in der Deutschgruppe mehr als 16 SchülerInnen gibt. Dann müssen in den Gruppen mehr als vier SchülerInnen sein. Die Stundenpläne muss man bei Bedarf ändern.

Die erste Stunde handelt sich um die deutsche Küche, die zweite Stunde die österreichische Küche und die dritte Stunde die Schweizer Küche. Jede Stunde wird ein typisches Gericht des Landes gekocht. Es gibt sowohl salzige als auch süße Gerichte. Das Hauptgewicht ist auf die traditionellen Gerichte gelegt, nicht auf die Gesundheit des Essens, was in der Hauswirtschaftslehre auch ein wichtiger Aspekt ist.

Für jede Stunde gibt es die eigenen Lernziele. Für die ganze Lerneinheit gibt es folgende Lernziele:

Die SchülerInnen...

- können die wichtigsten traditionellen Gerichte von Deutschland, Österreich und der Schweiz nennen.

- lernen Wortschatz, der hilfreich für Kochen und Backen ist.
- können einfache Rezepte auf Deutsch lesen und verstehen.
- werden mutiger Deutsch zu sprechen.

3.2 Die erste Stunde

In der ersten Stunde werden die typischen Gerichte Deutschlands und die deutschen Namen für einige Küchenzubehöre und Maßeinheiten gelernt. Auf der Speisekarte stehen Currywurst mit Pommes und Sauerkraut. Dieses Gericht wurde gewählt, weil es sehr typisch deutsch und schnell zu kochen ist. Das Rezept lässt sich in der Anlage 1 finden. Wenn ein Schüler vegetarisch ist, kann die Wurst mit Tofuwurst ersetzt werden.

Die Stunde hat vier Hauptlernziele. Erstens lernen die SchülerInnen die wichtigsten Gerichte der deutschen Küche kennen. Das macht man mit einem Kahoot-Quiz. Zweitens und drittens lernen die SchülerInnen die deutschen Namen für die wichtigsten Küchenzubehöre und Maßeinheiten. Das war schon die Hausaufgabe (Anlage 2), aber die Namen werden während der Stunde auch häufig wiederholt. Viertens wiederholen die SchülerInnen, wie man brät und den Ofen benutzt. Sie haben das schon in der Hauswirtschaftslehre in der 7. Klasse gelernt (Opetushallitus 2016, 438), aber für die Arbeitssicherheit müssen die Sachen noch von der Lehrperson wiederholt werden.

Die Struktur der Stunde besteht aus vier Hauptteilen: 1) Aufgaben, 2) Lesen des Rezepts, 3) Kochen und 4) Essen. Am Anfang der Stunde erzählt die Lehrperson die Struktur der Stunde. Die Struktur steht an der Tafel. Danach beginnt man mit den Aufgaben. Als erstes werden die Regeln im Klassenraum wiederholt, weil einige sie wahrscheinlich vergessen haben. Die Idee dazu ist von dem Projekt des Goethe-Instituts und dem Georgischen Nationalmuseum: Regeln im Museum (Goethe-Institut, 14, 20). Die SchülerInnen sind in Gruppen und müssen Zetteln mit Wörtern so teilen, was erlaubt oder verboten im Klassenraum ist. Die Aufgabe findet man in der Anlage 3.

Die zweite Aufgabe (Anlage 4) ist ein Kahoot-Quiz, das um die traditionellen deutschen Gerichte und die Grundkenntnis über die deutsche Küche geht. Nach jeder Frage, die sich um ein Gericht handelt, erzählt die Lehrperson kurz über das Gericht und die SchülerInnen dürfen die Hand heben, wenn sie das Gericht gekostet haben.

Nach den Aufgaben wird das Rezept behandelt. Das Rezept ist schon einmal letzte Woche in der Stunde gelesen worden und die SchülerInnen haben selbst die schwierigen Wörter neben dem Rezept geschrieben. Jetzt zeigt die Lehrperson die nötigen Küchenzubehöre (Messer, Schneidebrett, Pfanne, Pfannenwender, Topf, Kelle und Ofenblech) und Maßeinheiten. Das Rezept wird nochmal durchgelesen. Die SchülerInnen teilen die Aufgaben in der Küche so auf, dass zwei die Currywurst machen und zwei Pommes in den Ofen bringen und Sauerkraut erhitzen.

Danach beginnt das Kochen. Die SchülerInnen bereiten die Gerichte zu und die Lehrperson hilft ihnen. Während des Kochens kann die Lehrperson den SchülerInnen Fragen stellen wie „Welches Küchenzubehör benutzt du gerade?“

Wenn die Gerichte fertig sind, beginnt das Essen. Beim Essen gibt die Lehrperson den Gruppen Gesprächsthemen wie Deutschland, Lieblingsrestaurant und Lieblingsessen. Die Gesprächsthemen sind mit dem Alltag verknüpft, weil es dem Lernen Hilfe leistet (Kärnä, Vesterinen, Harmoinen & Aksela 2017). Gespräche werden, wenn möglich, auf Deutsch geführt. Nach dem Essen wird die Spülmaschine eingeräumt. Als Hausaufgabe müssen die SchülerInnen sechs typische deutsche Gerichte und ihre Hauptzutaten auflisten.

Vor der Stunde muss die Lehrperson einige Vorbereitungen machen: Sie muss die SchülerInnen nach Allergien fragen, die nötigen Materialien ausdrucken und die Struktur der Stunde an die Tafel schreiben. In der Tabelle 1 findet man den zusammengefassten Stundenplan für die erste Stunde. Das ist praktisch für die Lehrperson auszudrucken.

1. Stunde
<p>Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deutschland: die typischen Gerichte und Merkmale • Wortschatz: Küchenzubehöre und Maßeinheiten • Kochen: Currywurst mit Pommes und Sauerkraut <p>Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die SchülerInnen kennen die wichtigsten Gerichte der deutschen Küche • die SchülerInnen lernen die Namen der wichtigsten Küchenzubehöre auf Deutsch • die SchülerInnen lernen die Maßeinheiten auf Deutsch • die SchülerInnen wiederholen, wie man brät und den Ofen benutzt <p>Vorbereitungen der Lehrperson:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • in der vorherigen Stunde nach Allergien fragen, das Rezept (Anlage 1) austeilen und Hausaufgabe (Namen der wichtigsten Küchenzubehöre lernen) geben • Materialien ausdrucken (Anlage 3 und 4) • Struktur der Stunde an die Tafel schreiben 	
Stundenplan (90 Minuten)	
Zeit (Minuten)	Aufgabe
5	Vorstellen des Inhalts der Stunde
5	Regeln im Klassenraum Anlage 3: Aufgabe: Regeln im Klassenraum.
10	Die wichtigsten deutschen Gerichte: Kahoot
10	Lesen des Rezepts Anlage 1: Rezept für Currywurst mit Pommes und Sauerkraut.
30	Kochen (daneben auch die Küche putzen)
20	Essen und Diskutieren
10	Spülmaschine einräumen und Hausaufgabe (Sechs typische deutsche Gerichte und ihre Hauptzutaten auflisten) geben

Tabelle 1. Der Stundenplan der ersten Stunde.

3.3 Die zweite Stunde

In der zweiten Stunde konzentriert man sich auf die österreichische Küche, die deutschen Namen für wichtige Zutaten und das Beschreiben der Gerichte. In der Küche bereiten die SchülerInnen Kaiserschmarrn zu (Anlage 5). Dieses Gericht wurde gewählt, weil es ganz einfach zu machen ist und lecker schmeckt. Weil in der ersten Stunde etwas Salziges gekocht wurde, ist dieses Mal etwas Süßes auf dem Teller. Mit dem Kaiserschmarrn wird Apfelmus serviert. Wenn jemand eine Zöliakie hat, kann glutenfreies Mehl benutzt werden.

Es gibt vier Hauptziele in der Stunde. Erstens lernen die SchülerInnen die wichtigsten Gerichte der österreichischen Küche kennen. Zweitens können die SchülerInnen die wichtigsten Zutaten auf Deutsch nennen. Drittens lernen die SchülerInnen Adjektive, mit denen Gerichte zu beschreiben sind. Viertens wiederholen die SchülerInnen, wie man Pfannkuchen brat. Sie haben Pfannkuchen schon in der 7. Klasse gebraten.

Die wichtigsten Zutaten hat man schon in der vorherigen Stunde gelernt: Die Lehrperson hat Lebensmittelpakete zum Klassenraum mitgebracht (oder Namen der Lebensmittel auf Zetteln geschrieben). Die SchülerInnen bekommen „Geld“, das sie zum Einkaufen haben. Die Lehrperson versteigert die Lebensmittel und wer den höchsten Preis ruft, bekommt das Paket. Wenn alle Pakete „verkauft“ sind, stellen die SchülerInnen vor, was sie „gekauft“ haben und erfinden, was sie damit zubereiten könnten. In der Küche kann die Lehrperson beim Vorstellen der Zutaten noch fragen, wer welche Zutat bei der Versteigerung bekam.

Die Struktur in der Stunde ist ähnlich wie in der ersten Stunde. Zuerst wird die Struktur der Stunde vorgestellt und sie steht auch auf der Tafel. Danach gibt es eine Aufgabe über die Küche Österreichs (Anlage 6): Die SchülerInnen verbinden in Gruppen den Namen des Gerichts mit dem richtigen Bild und mit der Beschreibung. Dann zeigt die Lehrperson dieselben Bilder einzeln auf der Tafel und die SchülerInnen sagen, was auf dem Bild steht.

Nach der Aufgabe wird das Rezept behandelt. Die SchülerInnen haben das Rezept schon in der vorherigen Stunde bekommen und als Hausaufgabe haben sie das Rezept gelesen und die unbekannten Wörter übersetzt. Das Rezept wird noch gelesen und die Lehrperson zeigt die nötigen Küchenzubehöre und Zutaten. Dann beginnt das Kochen.

Während des Kochens hilft die Lehrperson den SchülerInnen, wenn nötig. Wie in der ersten Stunde kann sie Fragen stellen wie „Welches Zutat hast du da?“ oder „Welches Küchenzubehör benutzt du?“. Die SchülerInnen arbeiten zu zweit.

Wenn das Essen fertig ist und die SchülerInnen um den Tisch sitzen, bekommt jede Gruppe eine Wortliste (Anlage 7). Auf der Liste stehen Adjektive, mit denen man Gerichte beschreiben kann. Die SchülerInnen wählen die passenden Adjektive für Kaiserschmarrn und Apfelmus und erzählen die Beschreibungen mit vollständigen Sätzen. Wenn Adjektive noch übrigbleiben, überlegen die SchülerInnen, welche Gerichte sie beschreiben könnten. Die Idee zu dieser Aufgabe ist vom Projekt des Goethe-Instituts und dem Georgischen Nationalmuseum (Goethe-Institut, 15, 41).

Beim Essen können Gesprächsthemen wie Lieblingssüßigkeit, Lieblingsobst und Österreich behandelt werden. Nach dem Essen wird die Spülmaschine eingeräumt und die SchülerInnen bekommen Hausaufgaben. Sie müssen eine kurze Beschreibung über ihr Liebessessen schreiben. Nächste Woche teilen sie die Beschreibungen in Gruppen und die anderen raten, was das Gericht ist.

Vor der Stunde hat die Lehrperson einige Vorbereitungen: Sie muss nötige Materialien ausdrucken und die Struktur der Stunde an die Tafel schreiben. In der Tabelle 2 findet man den zusammengefassten Stundenplan für die zweite Stunde.

2. Stunde	
Themen: <ul style="list-style-type: none"> • Österreich: die typischen Gerichte • Wortschatz: Zutaten und Adjektive, um die Gerichte zu beschreiben • Kochen: Kaiserschmarrn Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • die SchülerInnen kennen die wichtigsten Gerichte der österreichischen Küche • die SchülerInnen lernen die Namen der wichtigsten Zutaten auf Deutsch • die SchülerInnen können Gerichte mit passenden Adjektiven beschreiben • die SchülerInnen wiederholen, wie man Pfannkuchen brät Vorbereitungen der Lehrperson: <ul style="list-style-type: none"> • Materialien ausdrucken (Anlage 6 und 7) • in der vorherigen Stunde das Rezept (Anlage 5) austeilen und Hausaufgabe (das Rezept lesen und übersetzen) geben 	
Stundenplan (90 Minuten)	
Zeit (Minuten)	Aufgabe
5	Vorstellen des Inhalts der Stunde
10	Gruppenarbeit: Die wichtigsten österreichischen Gerichte Anlage 6: Aufgabe: Die Küche Österreichs.
10	Lesen des Rezepts Anlage 5: Rezept für Kaiserschmarrn und Apfelmus.
40	Kochen (daneben auch die Küche putzen)
5	Beschreiben des Gerichts Anlage 7: Wortliste für die Beschreibung der Gerichte.
15	Essen und Diskutieren
5	Spülmaschine einräumen und Hausaufgaben (Beschreibung über das Lieblingsessen) geben

Tabelle 2. Der Stundenplan der zweiten Stunde.

3.4 Die dritte Stunde

Die Schwerpunkte in der dritten Stunde sind die typischen Schweizer Gerichte und die deutschen Begriffe wichtig beim Backen und Kochen. Auf der Speiskarte steht Schokoladenfondue mit Brot und Obst (Anlage 8). Fondue wurde als Beispiel für die Schweizer Küche gewählt, weil es speziell ist und als ein Höhepunkt für die letzte Stunde in dieser Lerneinheit dient. Für das Fondue gibt es zum Beispiel Brotstücke, Äpfel, Bananen, Weintrauben und frische Ananas. Weil diese Stunde die letzte ist, dürfen die SchülerInnen auch Feedback für die Lerneinheit geben und reflektieren, was sie gelernt haben.

Lernziele sind, dass die SchülerInnen nach der Stunde die wichtigsten Gerichte der Schweizer Küche kennen und dass sie einfach ihre Arbeit in der Küche beschreiben können. In der vorherigen Stunde haben die SchülerInnen schon Verben gelernt, die Kochen oder Backen beschreiben (z. B. kochen, braten, erhitzen, verrühren, schneiden, backen, mischen, abschmecken). In der Stunde wiederholen die SchülerInnen, wie man Obst schneidet. Das Schneiden gehört schon zum Lernplan der Hauswirtschaftslehre in der 7. Klasse (Opetushallitus 2016, 438), aber es wird in dieser Stunde wiederholt.

Die Stunde beginnt wieder damit, dass die Lehrperson die Struktur der Stunde berichtet. Dann werden die typischen Gerichte der Schweizer Küche mit einer Aufgabe (Anlage 9) behandelt. Die SchülerInnen müssen Gerichte mit der richtigen Hauptzutat verbinden. Die SchülerInnen dürfen die Gerichte mit Handys oder Laptops recherchieren. Weil es in der Schweiz viele bekannte Marken gibt, müssen die SchülerInnen auch in derselben Aufgabe schreiben, was einige der genannten Marken produzieren.

Wenn die Schweizer Gerichte ein wenig bekannt sind, wird das Rezept durchgelesen. Das Rezept wurde schon in der letzten Stunde behandelt, damit die SchülerInnen schon wissen, worum es geht. Die Lehrperson zeigt die nötigen Küchenzubehöre und Zutaten und demonstriert (wenn nötig), wie man die frische Ananas schält. Die SchülerInnen dürfen wieder selbst entscheiden, wer was macht.

Das Kochen besteht meistens aus Schälen und Schneiden der Früchte. Es dauert nicht so lang und es gibt viel Zeit für ruhiges Essen. Beim Essen wird über die Lerneinheit gesprochen: Wie hat sie den SchülerInnen gefallen? Was haben die SchülerInnen gelernt? Was könnte man verbessern? Nach dem Essen muss noch die Spülmaschine eingerräumt werden.

Vor der Stunde druckt die Lehrperson die nötigen Materialien aus und schreibt die Struktur der Stunde an die Tafel. In der Tabelle 3 findet man den zusammengefassten Stundenplan für die dritte Stunde.

3. Stunde	
Themen: <ul style="list-style-type: none"> • die Schweiz: die typischen Gerichte • Wortschatz: Kochen und Backen • Kochen: Schokoladenfondue • Diskussion: Feedback auf die Lerneinheit Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • die SchülerInnen kennen die wichtigsten Gerichte der Schweizer Küche • die SchülerInnen können einfach beschreiben, was sie in der Küche beim Kochen oder Backen machen • die SchülerInnen wiederholen, wie man Obst schneidet Vorbereitungen der Lehrperson: <ul style="list-style-type: none"> • Materialien ausdrucken (Anlage 9) • in der vorherigen Stunde das Rezept (Anlage 8) austeilen 	
Stundenplan (90 Minuten)	
Zeit (Minuten)	Aufgabe
5	Vorstellen des Inhalts der Stunde
10	Aufgabe: Die Schweizer Küche Anlage 9: Aufgabe: Die Schweizer Küche.
10	Lesen des Rezepts Anlage 8: Rezept für Schokoladenfondue mit Obst und Brot.
30	Kochen (daneben auch die Küche putzen)
25	Essen und Diskutieren (Feedback)
10	Spülmaschine einräumen

Tabelle 3. Der Stundenplan der dritten Stunde.

3.5 Mögliche Variationen

Die hier vorgestellte Lerneinheit ist für die Lernenden geplant, die Deutsch als A-Sprache lernen. Zusätzlich ist es möglich, die Lerneinheit an die B-Sprache-Lernenden anzupassen. Dann muss die Lehrperson Instruktionen auch auf Finnisch geben. Die Rezepte können noch auf Deutsch stehen, aber sie sollten mit Bildern veranschaulicht sein. Dieselben Aufgaben über die traditionellen Gerichte in dem deutschsprachigen Raum können verwendet werden, aber sie sollten auch Finnisch beinhalten: In dem Kahoot-Quiz können die Fragen auf Finnisch sein. In der Aufgabe über Österreich können die Beschreibungen der Bilder auf Finnisch sein. Die Aufgabe über die Schweizer Küche kann man benutzen so wie sie ist, weil sie nicht so viel Text hat.

Bei den Wortschatzübungen könnte man sich mit den B-Sprache-Lernenden auf leichtere Wörter konzentrieren. Anstatt Küchenzubehöre könnte Essgeschirr behandelt werden. Die Liste der Adjektive für das Beschreiben der Gerichte könnte kürzer sein. Für die Diskussionen auf Deutsch beim Essen wird mehr Unterstützung von der Lehrperson gefordert.

Wenn man für die Lerneinheit nicht drei Stunden benutzen will oder kann, kann man die Aufgaben weglassen und sich auf das Kochen konzentrieren. Die Gruppen können verschiedene Gerichte zubereiten, die dann in einem Büfett serviert werden. Currywurst und Sauerkraut passen gut zu einem Büfett, so wie Kaiserschmarrn. Pommes könnte man mit den Schweizer Rösti ersetzen und eine Gruppe könnte noch schnelle Versionen von Brezeln backen.

Die Lerneinheit ist für Deutsch ausgedacht, aber sie ist auch in anderen Sprachen verwendbar. Die Materialien müssen dann übersetzt werden und neue Rezepte gewählt werden. Die Aufgaben, die Wortschatz behandeln, passen gut auch in andere Sprachen. Auch die Hausaufgaben lassen sich verwenden.

Eine Lehrperson für Schwedisch könnte die drei Stunden mit Regionen oder Zeitaltern Schwedens aufteilen. Dann könnte man auch Zusammenarbeit mit Geografie oder Geschichte machen. Die Gerichte könnten aus verschiedenen Regionen oder Zeitaltern Schwedens stammen. Eine Lerneinheit auf Englisch könnte England, Schottland und Irland oder Großbritannien, die Vereinigten Staaten und Australien behandeln.

4 ZUSAMMENFASSUNG

In dieser Kandidatenarbeit wurde eine Lerneinheit entwickelt, die Deutsch und Hauswirtschaftslehre verbindet. Die Lerneinheit handelt einerseits um die Esskultur Deutschlands, Österreichs und der Schweiz, und andererseits um den Wortschatz nützlich in der Küche. Die Arbeit stellt Stundenpläne und die nötigen Materialien vor.

Die Verbindung einer Sprache und eines praktischen Fachs, wie Hauswirtschaftslehre, gibt zahlreiche Möglichkeiten zum Lernen. Man lernt die Sprache so nebenbei beim Kochen, Putzen und Essen. Das Lernen ist mit dem Alltag verbunden, was auch die Idee von der CLIL-Pädagogik ist. Das Sprachenlernen könnte man auch mit Sport, Handwerk, Kunst und Musik verbinden. Zusammenarbeit zwischen den Lehrpersonen sollte unterstützt werden.

Es ist schwierig, die Lerneinheit zu beurteilen, bevor man sie richtig probiert hat. Am meisten bin ich mit den Übungen unsicher, ob sie auf dem richtigen Niveau für Lernende der A-Sprache sind. Wenn ich die Arbeit erneut schreiben würde, würde ich Lehrbücher durchblättern, um genauer einschätzen zu können, welches Niveau die Sprachenlernenden ungefähr beherrschen. Natürlich dann als Lehrerin für Deutsch kenne ich die Sprachkenntnisse meiner SchülerInnen. Weil ich schon Erfahrung über den Hauswirtschaftslehreunterricht habe, bin ich mit den Rezepten und den Zeitplänen der Stunde am meisten vertraut.

Die Arbeit gibt einen fertigen Plan, mit dem man Deutsch und Hauswirtschaftslehre verbinden kann. In der Arbeit werden auch mögliche Variationen vorgestellt, damit auch andere Sprachen mithilfe der Hauswirtschaftslehre lernbar sind. Die Idee hinter der Lerneinheit, die Fächer zu verbinden, ist aktuell. Deswegen ist auch diese Arbeit wichtig, weil sie zeigt, dass die Verbindung möglich ist. Jetzt braucht man Forschungen darüber, wie das Verbinden der Fächer das Lernen unterstützt. Ich wäre auch froh, wenn ich oder jemand anderer in der Zukunft diese Lerneinheit probieren würde und beurteilen könnte, wie sie funktioniert. Darüber könnte man sogar eine andere wissenschaftliche Arbeit schreiben.

LITERATUR

- Darn, S. 2020a. CLIL: A lesson framework. www.teachingenglish.org.uk/article/clil-a-lesson-framework [Letzter Zugriff am 6.11.2020]
- Darn, S. 2020b. Content and Language Integrated Learning. www.teachingenglish.org.uk/article/content-language-integrated-learning [Letzter Zugriff am 6.11.2020]
- Goethe-Institut. 2018. MINT und CLIL im DaF-Unterricht. Ein Leitfaden. www.goethe.de/resources/files/pdf167/2018-leitfaden-clil-final.pdf [Letzter Zugriff am 6.11.2020]
- Goethe-Institut. Deutsch Lernen im Museum. Sein und Schein – Statusbestimmende Symbole früher und heute. www.goethe.de/resources/files/pdf88/Deutsch_lernen_im_Museum_Goldschatz_Orientalische_Sammlung.pdf [Letzter Zugriff am 6.11.2020]
- Goethe-Institut. 2020. CLIL, FöDaF, DFU, CLILiG – Bitte was? www.goethe.de/de/spr/mag/20879807.html [Letzter Zugriff am 6.11.2020]
- Kärnä, P., Vesterinen, V.-M., Harmoinen, S. & Aksela, M. 2017. Miten suunnitella fysiikan ja kemian oppitunnin? Kahden esimerkillisen opettajan puheen tarkastelua. LUMAT-B, 2(4), 16-29.
- Opetushallitus. 2016. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki: Opetushallitus. www.oph.fi/sites/default/files/documents/perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf
- Opetushallitus. 2019. Vipunen tietokanta: Kieli- ja muut ainevalinnat. <https://vipunen.fi/fi-fi/perus/Sivut/Kieli--ja-muut-ainevalinnat.aspx> [Letzter Zugriff am 4.11.2020]
- Schart, M. & Legutke, M. 2012. Lehrkompetenz und Unterrichtsgestaltung. München: Klett-Langenscheidt.
- Suomen kieltenopettajien liitto ry. 2020. Tilastotietoa kielivalinnoista. www.sukol.fi/liitto/uutiset/tilastotietoa/tilastotietoa_kielivalinnoista [Letzter Zugriff am 4.11.2020]

ANLAGEN

Anlage 1: Rezept für Currywurst mit Pommes und Sauerkraut.

Anlage 2: Hausaufgabe für die erste Stunde.

Anlage 3: Aufgabe: Regeln im Klassenraum.

Anlage 4: Aufgabe: Kahoot-Quiz über die deutsche Küche.

Anlage 5: Rezept für Kaiserschmarrn und Apfelmus.

Anlage 6: Aufgabe: Die Küche Österreichs.

Anlage 7: Wortliste für die Beschreibung der Gerichte.

Anlage 8: Rezept für Schokoladenfondue mit Obst und Brot.

Anlage 9: Aufgabe: Die Schweizer Küche.

Currywurst mit Pommes und Sauerkraut (4 Personen)

Currysoße

Zutaten

1	Zwiebel
2 EL	Öl
35 g	Tomatenmark
1½ EL	Zucker
75 ml	Orangensaft
3 TL	Paprikapulver
2 TL	Currypulver
½ TL	Zimt
½ TL	Salz
400 g	passierte Tomaten



Bild: Unsplash, Claudio Schwarz.

Zubereitung

1. Die **Zwiebel** klein **schneiden**.
2. **Öl** in einer Pfanne **erhitzen** und **Zwiebel anschwitzen**, bis sie glasig ist.
3. **Tomatenmark, Zucker, Orangensaft, Paprika- und Currypulver, Zimt und Salz** hinzufügen und **verrühren**.
4. **Passierte Tomaten** hinzufügen und die Soße auf leichter Hitze 10 Minuten **köcheln**.
5. **Abschmecken**.

Dazu

240 g	Wurst
2 TL	Öl
400 g	Pommes
½ TL	Salz
200 g	Sauerkraut

Maßeinheiten

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

DL = Deziliter

Zubereitung

1. **Wurst schneiden. Öl** in einer Pfanne **erhitzen. Wurst braten**.
2. **Pommes** auf ein Backblech **legen** und bei 225° für etwa 15 Minuten **backen**. Mit **Salz bestreuen**.
3. **Sauerkraut** in einem Topf schnell **erhitzen**.

Currysoße-Rezept von der Seite <https://emmikochteinfach.de/currywurstsosse-einfach-und-schnell/> bearbeitet [Letzter Zugriff am 28.1.2021].

Anlage 2: Hausaufgabe für die erste Stunde.

Hausaufgabe

1. Suche, wie die unten aufgelisteten Küchenzubehöre auf Deutsch heißen.
2. Suche die Küchenzubehöre zu Hause.
3. Fotografiere sie und speichere sie auf deinem Handy mit dem deutschen Namen.

Küchenzubehöre

kattila

kattilankansi

kauha

paistinpannu

paistolasta

leikkuulauta

veitsi

kulho

vispilä

uunipelti

Anlage 3: Aufgabe: Regeln im Klassenraum.

Regeln im Klassenraum

ERLAUBT	VERBOTEN

eine Frage stellen	in der Nase popeln
Kaugummi kauen	telefonieren
schreien	lachen
diskutieren	etwas suchen
anderen helfen	rennen

Anlage 4: Aufgabe: Kahoot-Quiz über die deutsche Küche.

Die Fragen für das Kahoot-Quiz

1. In welchem Teil von Deutschland wird am meisten Fisch gegessen?
a) Norden b) Süden c) Westen d) Osten
2. Welches Gericht? (ein Foto von Leberkäse)
a) Palatschinken **b) Leberkäse** c) Sauerkraut d) Schäuferle
3. In welcher Stadt feiert man „das richtige“ Oktoberfest?
a) Berlin **b) München** c) Frankfurt d) Bremen
4. Welches Gericht? (ein Foto von Schupfnudeln)
a) Spaghetti b) Kartoffelbrei **c) Schupfnudeln** d) Gnocchi
5. In welchem Teil von Deutschland gibt es am meisten Weingüter?
a) Norden **b) Süden** c) Westen d) Osten
6. Welcher Nachtisch? (ein Foto von Schwarzwälder Kirschtorte)
a) Sachertorte b) Dampfnudeln c) Linzer Torte **d) Schwarzwälder Kirschtorte**
7. Welche sind die traditionellen Lebensmittel in Deutschland?
a) Kohl und Kaffee b) Apfel und Banane **c) Kartoffel und Brot** d) Karotte und Speck
8. Welches Gericht? (ein Foto von Kartoffelpuffer)
a) Kartoffelpuffer b) Kartoffelbrei c) Pommes d) Croissant
9. Welches Gebäck? (ein Foto von Brezel)
a) Brötchen b) Baguette **c) Brezel** d) Zwiebelkuchen
10. Welcher Nachtisch? (ein Foto von Lebkuchen)
a) Bratapfel b) Schokolade **c) Lebkuchen** d) Linzer Torte

Das Quiz basiert auf meiner eigenen Kenntnis und der folgenden Internetseite: Superprof. 2019. Was steckt hinter der typisch deutschen Küche und welche regionalen Spezialitäten hat sie zu bieten? www.superprof.de/blog/regionale-unterschiede-deutsche-kueche/#Kapitel_regionale-deutsche-kueche-in-norddeutschland [Letzter Zugriff am 3.12.2020]

Anlage 5: Rezept für Kaiserschmarrn und Apfelmus.

Kaiserschmarrn (2 Personen)

Zutaten

3 EL	Mehl
1½ DL	Milch
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2	Eier
2 EL	Butter
1 EL	Puderzucker
	Apfelmus



Bild: Ilona Mähönen.

Zubereitung

1. **Mehl** und **Milch** in eine Schüssel geben und **vermischen**.
2. **Zucker**, **Vanillezucker** und **Eier** **unterrühren**.
3. Eine Pfanne **erhitzen**. **Butter** darin **schmelzen**.
4. Den Teig in die Pfanne **geben** und auf niedriger Stufe goldbraun **backen**. Den Pfannkuchen **wenden** und **weiterbacken** bis auch die andere Hälfte goldbraun ist.
5. Den Pfannkuchen in einen Teller **geben** und mit Gabeln in Stücke **teilen**. Die Stücke in zwei Teller **teilen** und mit **Puderzucker bestäuben**.
6. Kaiserschmarrn mit **Apfelmus servieren**.

Rezept von der Seite www.lecker.de/kaiserschmarrn-das-einfache-grundrezept-75124.html bearbeitet
[Letzter Zugriff am 28.1.2020]

Anlage 6: Aufgabe: Die Küche Österreichs.

Die Küche Österreichs

Linzer Torte	Ein rundes Gebäck, das aus Mürbeteig und Marmelade besteht. Es ist gitterartig mit Streifen aus Teig belegt.	(Bild)
Wiener Schnitzel	Ein Gericht, das traditionell aus Kalbfleisch zubereitet wird.	(Bild)
Knödel	Ein gekochtes Bällchen, das zum Beispiel aus Kartoffeln oder getrockneten Brötchen besteht.	(Bild)
Backhendl	Panierte Hühnerfleischstücke mit denen Kartoffeln in verschiedenen Formen serviert werden.	(Bild)
Sachertorte	Ein Gebäck aus Schokoladeteig, Aprikosenmarmelade und Schokoladenglasur.	(Bild)
Kaiserschmarrn	Ein zerrissener Pfannkuchen, der oft mit Apfelmus serviert wird.	(Bild)
Apfelstrudel	Eine Teigrolle, die mit Apfelstücken gefüllt ist.	(Bild)
Leberkäsesemmel	Ein Brötchen mit dicker fettiger Wurstscheibe.	(Bild)
Tafelspitz	Rindfleisch, das in einer Suppe gekocht wird.	(Bild)

Quelle: Huhtala, I. 2019. Österreichische Küche. Hausarbeit im Kurs Landeskunde Österreich.

Anlage 7: Wortliste für die Beschreibung der Gerichte.

Gerichte beschreiben

1. Wählt von der Liste Adjektive, mit denen ihr Kaiserschmarrn beschreiben könnt.
2. Beschreibt Kaiserschmarrn mit vollständigen Sätzen.
3. Wenn Adjektive noch übrigbleiben, überlegt, welche Gerichte sie beschreiben könnten.
4. Wenn euch noch andere Adjektive einfallen, könnt ihr sie am Ende der Liste aufschreiben.

reif	kypsä (esim. hedelmä)
gar	kypsä (esim. liha)
unreif	raaka (esim. kypsymätön hedelmä)
roh	raaka (esim. kypsentämätön liha)
goldbraun	kullanruskea
angebrannt	palanut
weich	pehmeä
hart	kova
rund	pyöreä
fettig	rasvainen
trocken	kuiva
dampfend	höyryävä
mehlig	jauhoinen
eisig	jäinen
heiß	kuuma
dünn	ohut
frisch	tuore
verdorben	pilaantunut (esim. hedelmä)
knusprig	rapea

Anlage 8: Rezept für Schokoladenfondue mit Obst und Brot.

Schokoladenfondue (4 Personen)

Zutaten

250 g	Schokolade
2 DL	Sahne
1 Päckchen	Weintrauben
2	Banane
2	Äpfel
¼	Ananas
	Brot

Zubereitung

1. **Obst** und **Brot** in Würfel **schneiden**.
2. Die **Schokolade** in Stückchen in einen Topf **geben**. **Sahne hinzufügen**.
3. Alles vorsichtig **schmelzen lassen**.

Anlage 9: Aufgabe: Die Schweizer Küche.

Die Schweizer Küche

1. Verbinde die Gerichte mit der richtigen Hauptzutat.

<u>Gericht</u>	<u>Zutat</u>
Raclette	Kartoffel
Rösti	Makkaroni
Birchermüesli	Kalbfleisch
Älpermagronen	Haferflocken
Zürcher Geschnetzeltes	Käse
Berner Platte	Fleisch und Wurst

2. Hier stehen einige bekannte Schweizer Marken. Schreib, was sie produzieren.

Milka	_____
Rolex	_____
Lindt	_____
Nescafé	_____
Victorinox	_____
Toblerone	_____